
Insalata di polpo

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Un piatto classico quello abbinato alle patate e al prezzemolo, che ben si sposa a cocktail agrumati e freschi. Eccolo nella versione finger food. Dal blog [La piccola casa](#)

Non so voi, mai il polpo bollito con le patate è per me uno di quei piatti che non mi stancherei mai di mangiare. Probabilmente mi ricorda la mia infanzia, quando alla sera si mangiava tutti il polpo e i miei genitori ci passavano il piatto con meno patate e più cefalopode, così ho pensato: perché non farlo diventare un tipico stuzzichino da aperitivo o finger food, che dir si voglia. Ho quindi preparato queste semplici coppette con l'insalata di polpo e patate, un classico piatto che ben si sposa a cocktail agrumati e freschi. Un piccolo trucco è quello di far bollire le patate nell'acqua del polpo, l'amido ne assorbirà il profumo e il gusto, rendendo più piacevole l'abbinamento con il polpo, e mi raccomando, non eliminate le ventose del polipo! Ecco quindi la ricetta per preparare questo ottimo finger food di insalata di polpo e patate, ideale per incominciare un pasto con un ottimo aperitivo un po' più ricercato. **Ingredienti** 1 polpo di circa 1 Kg 4 grandi patate Un cucchiaino di prezzemolo tritato Un limone Una cipolla Una costa di sedano Sale grosso Olio Extra vergine di oliva Pulire il polpo praticando un taglio alla base della testa, quindi rovesciandola ed eliminando tutto il contenuto interno, eliminare anche gli occhi e il becco. In una pentola abbastanza grande versare acqua in quantità tale da coprire il polpo, aggiungere la cipolla sbucciata, la costa di sedano e il limone tagliato a metà, portare quindi ad ebollizione. Versare una presa di sale grosso e far riprendere il bollore quindi inserire il polipo. Di tanto in tanto schiumare. Cuocere per circa un'ora e far riposare. Levare il polpo dall'acqua, sbucciare le patate e cuocerle nell'acqua del polpo per il tempo necessario a lasciarle abbastanza sode. Tagliare il polpo a pezzettini e i tentacoli a rondelle, aggiungere un cucchiaino di prezzemolo tritato e le patate tagliate a tocchetti, condire quindi con un buon olio di oliva, quindi sistemare in tante piccole coppette. E voi il polpo come lo preparate? Dal blog [La piccola casa](#)